кулинарные фантазии

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ КОЛБАСЫ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Колбаса является частью рациона большинства современных людей. Сегодня ни для кого не секрет, что колбасные изделия, продающиеся в магазинах, содержат множество вредных добавок. Кроме того многие сорта изготавливаются не по ГОСТу, а только по техническим условиям. Но это вовсе не означает, что следует навсегда отказаться от этого продукта. При желании можно научиться делать колбасу самостоятельно. При этом вы будете уверены в качестве продуктов, из которых она изготовлена. Эта книга содержит подробную информацию о технологии изготовления колбасных изделий в домашних условиях, а также множество рецептов на любой вкус.

- Лучшие рецепты домашней колбасы
  - Введение
  - Виды и технология приготовления домашней колбасы
    - Виды колбас
      - Вареные
      - Варено-копченые
      - Полукопченые
      - Сырокопченые (твердокопченые)
      - Сыровяленые
      - Фаршированные
      - Ливерные
      - Кровяные
      - Зельцы
      - Суджук
      - Сосиски и сардельки
    - Приготовление вареной колбасы
    - Приготовление колбасы-гриль и жареных колбас
    - Приготовление ветчины
    - Приготовление ветчинно-рубленой колбасы
    - Приготовление любительской колбасы
    - Приготовление варено-копченой колбасы
    - Приготовление полукопченой колбасы
    - Приготовление сырокопченой колбасы
    - Приготовление ливерной колбасы
    - Приготовление кровяной колбасы
    - Приготовление зельца
    - Приготовление свиной колбасы
    - Мясо
      - Как выбрать мясо

- Запах
- Цвет
- Консистенция
- Виды мяса
- Постное (нежирное) мясо
- Полужирное мясо
- Жирное мясо
- Категория мяса и его состав
- «Созревание» мяса
- Хранение мяса
- Предварительная обработка мяса
- Размораживание
- Мойка мяса
- Удаление костей
- Удаление сухожилий, жира и пленок
- Составление фарша
- Добавки
- Оболочка
- Способ 1
- Способ 2
- Способ 3
- Наполнение оболочки фаршем
- Вязка колбасы
- Посол
- Сухой посол
- Посол в рассоле, или мокрый посол
- Смешанный посол
- Приготовление солонины
- Холодное и горячее копчение
- Пример мини-коптильни
- Инструменты

○ Самые вкусные рецепты домашней колбасы

- Колбаса из говядины
- Колбаса говяжья «Зернистая»
- Колбаса говяжья «Краковская»
- Колбаса говяжья «Российская»
- Колбаса говяжья «Малороссийская»
- Колбаса говяжья «Салями»
- Колбаса говяжья «Украинская»
- Колбаса говяжья «Суджук»

- Колбаса говяжья «Закусочная»
- Колбаса говяжья «Мускатная»
- Колбаса говяжья «Крестьянская»
- Колбаса говяжья «Диетическая»
- Колбаса говяжья «Любительская»
- Колбаса говяжья «Углицкая» (1-й сорт)
- Колбаса говяжья «Углицкая» (2-й сорт)
- Колбаса говяжья «Любская»
- Колбаса говяжья «Польская»
- Колбаса говяжья «Царская»
- Колбаса говяжья «Баварская»
- Колбаса говяжья по-немецки
- Колбаса говяжья с чесноком
- Колбаса говяжья с чесноком и зеленью
- Колбаса говяжья с орегано
- Колбаса говяжья с мускатным орехом и рукколой
- Колбаса говяжья с розмарином и семенами кориандра
- Колбаса говяжья с анисом и фенхелем
- Колбаса говяжья с водкой и чесноком

Лучшие рецепты домашней колбасы

Введение

Колбаса – это продукт питания, приготовленный из фарша и помещенный в продолговатую оболочку (натуральную или искусственную). Она может состоять как из одного, так и из нескольких видов мяса.

Благодаря превосходному вкусу и высоким питательным качествам колбаса является популярным товаром. В состав качественного продукта входит мясо, легкоусвояемый свиной жир, специи и другие ингредиенты. При приготовлении удаляются пленки, хрящи, кости, грубая соединительная ткань и сухожилия.

Однако выбрать качественную колбасу в магазине под силу только профессионалу. К сожалению, производители часто нарушают технологию изготовления этого продукта и добавляют то, что организм человека не в состоянии усвоить. Речь идет о всевозможных красителях, усилителях вкуса и аромата, а также о добавках, целью которых является продление срока годности.

Поверхность изделия должна быть гладкой, чистой, без повреждений, а оболочка – плотно прилегать к нему. Если это не так, скорее всего перед вами пересушенная колбаса с истекшим сроком годности либо хранившаяся в ненадлежащих условиях.

Зачастую при покупке колбасы немногие читают информацию о составе. Пользуясь этим, недобросовестные производители вместо натурального мяса кладут массу, сделанную из спрессованных костей, кожи и др. (МОМ). Если изделие содержит сою, то она указывается на этикетке как растительный белок, а МОМ называется мясом.

Большинство людей думают, что розовый цвет колбасных изделий свидетельствует об их свежести. На самом же деле его получают путем добавления красителя, отнюдь не полезного для здоровья. Натуральное мясо после переработки имеет сероватый цвет, поэтому именно такая колбаса будет менее вредной. Учитывая все вышесказанное, колбасу, которая продается в магазинах, лучше исключить из рациона, заменив ее сделанной в домашних условиях. Качественное колбасное изделие является богатым источником железа, белка, витаминов группы В и незаменимых аминокислот. Его можно употреблять с любыми овощами (сырыми, тушеными, вареными, запеченными или приготовленными на пару). Такое сочетание является наиболее приемлемым с точки зрения диетологии. Если вы любите есть колбасу традиционным способом, то есть с хлебом, то лучше отдать предпочтение цельнозерновым сортам.

Считается, что приготовить колбасу в домашних условиях, – очень сложная и трудоемкая работа. На самом деле все проще, чем кажется на первый взгляд. Главное – выбирать свежее качественное мясо и соблюдать технологию. Используя рецепты и рекомендации, приведенные в этой книге, вы научитесь делать качественную, вкусную и полезную колбасу.

Виды и технология приготовления домашней колбасы

Виды колбас

Вареные

При изготовлении вареных колбас, как правило, используется подсоленный фарш. Готовятся они при температуре 80° С.

Из-за высокого содержания воды такие изделия отличаются небольшим сроком хранения. Производители вареных колбас добавляют в них большое количество растительного белка. Энергетическая ценность мясного продукта составляет 220—310 ккал.

Варено-копченые

Такие колбасы проходят два вида термической обработки. Сначала они варятся, а затем кипятятся. Если фарш вареных колбас представляет собой сплошную массу, то в данном случае изделие может состоять из отдельных кусочков небольшого размера.

В рецепт могут входить молоко, сливки, шпик, мука, крахмал и различные специи (например, мускатный орех, душистый перец, кардамон, кориандр). Срок хранения такой колбасы составляет не более двух недель. Энергетическая ценность продукта составляет 350—410 ккал.

Полукопченые

Фарш сначала обжаривается, а затем варится. В отличие от варено-копченой колбасы, в процессе приготовления этого продукта происходит меньшая потеря веса.

Сырокопченые (твердокопченые)

Колбаса этого вида не подвергается никакой термической обработке. Перед приготовлением мясо ферментируется и обезвоживается. После этого оно подвергается копчению при температуре 20—25° С. Срок созревания сырокопченой колбасы – от 30 суток. Помимо специй, в такую колбасу могут быть добавлены коньяк или вино, поэтому она, как правило, острая. Энергетическая ценность продукта составляет 340—570 ккал.

Сыровяленые

Для изготовления этих колбас используется мясо самого высокого качества. Подвергаются они не копчению, а продолжительной сушке. В процессе приготовления фарша добавляются специи, а также мед и коньяк.

Фаршированные

Считаются наивысшим сортом вареных колбас. Как правило, готовятся из телятины и свинины высшего сорта с добавлением шпика, языка, молока, масла, яиц и орехов.

Ливерные

Основным ингредиентом колбас этого вида являются свиные или говяжьи субпродукты. При их изготовлении используется, как правило, натуральная оболочка. Такая колбаса имеет пасто образную консистенцию.

Кровяные

Кровяные колбасы состоят из телячьей, бычьей или свиной крови, которая предварительно очищается от фибрина. Для этого она взбивается и процеживается через мелкое сито.

Зельцы

Зельцы – это вареные колбасные изделия в оболочке. Для их изготовления берутся свиное или говяжье мясо, шпик, язык, печень и другие субпродукты. Немецкий S"ulze, от которого произошло русское название «зельц», представляет собой разновидность студня.

Суджук

Такая колбаса готовится из бараньего или говяжьего мяса с добавлением сала. Она не подвергается термической обработке, а только подвергается сушке. Суджук – острая колбаса, так как в ее составе обязательно присутствуют специи и пряности.

Сосиски и сардельки

Эти мясные продукты являются разновидностью вареной колбасы и изготавливаются из говядины и полужирной свинины.

Сосиски и сардельки могут быть вареными (не требующими термической обработки), а также сырыми (перед употреблением обжариваются или варятся).

Процесс приготовления большинства видов колбас имеет свои нюансы. Некоторые будут кратко описаны ниже.

Приготовление вареной колбасы

Для приготовления вареной колбасы можно использовать любое мясо, кроме жирной баранины и свинины. Желательно, чтобы в рецепте присутствовала полужирная свинина. Все ингредиенты необходимо измельчить. Чтобы фарш не разваливался, в него нужно добавить небольшое количество воды и крахмала. После этого тщательно перемешайте фарш так, чтобы он не нагрелся.

Нарежьте кубиками слабосоленое сало и введите в мясную массу. В идеале его количество в колбасе должно составлять 10%. Вы можете добавить любые пряности, но наиболее подходящими для вареной колбасы являются чеснок, черный молотый перец, кинза и чеснок. Приправив фарш паприкой, вы получите чайную колбасу. Норма соли для вареной колбасы составляет 2,5% (при несоленом сырье).

Возьмите подготовленную оболочку и сделайте колбаски длиной 25—30 см. Опустите их в подогретую до нужной температуры воду и варите в течение 50 минут. Готовность следует проверить на вкус.

Приготовление колбасы-гриль и жареных колбас

Гриль-колбасы обжариваются на решетке или вертеле сырыми, жареные – нагреваются в духовке в сыром виде или после варки. Существует множество способов приготовления такой колбасы. Например, если предварительно выдержать мясо в посоле, то конечный продукт будет обладать более острым вкусом. Специи и пряности вы можете добавлять в зависимости от своих кулинарных предпочтений.

Прежде чем работать с мясом, охладите его при температуре 4–8° С. Составляющие фарша желательно перемешивать не менее 5 минут, но не более 8 минут. Набивка оболочки и вязка выполняется как обычно. Из 1 кг колбасного фарша можно приготовить 5–6 пар колбас гриль (при весе одной пары 150 г). Шпик для колбасы пропускается через мясорубку, так как этот способ позволяет улучшить связывание жира.

Жареную колбасу часто называют «украинская домашняя», «белорусская домашняя», «запеченная». Для ее приготовления мясо нарезается небольшими кусочками, солится (2,5% соли от общей массы мяса), приправляется специями (черный молотый перец и чеснок) и посыпается сахаром.

В зависимости от рецепта в фарш можно добавить крахмал (10—20 г на 10 кг мяса). Полученная масса тщательно перемешивается, соединяется с измельченным шпиком и снова перемешивается. Фаршем наполняется оболочка и подвешивается на 1 час в прохладном помещении. После этого колбаса прокалывается, укладывается на противень и жарится или запекается в духовке (или печи). При желании такую колбасу можно приготовить на пару или сварить, но в этом случае ее вкус будет другим. Во время термической обработки необходимо следить за тем, чтобы оболочка не повреждалась и не вздувалась. Проверить готовность колбасы можно с помощью шила: если сок, вытекающий из места прокола, не будет иметь примесь крови, значит, изделие готово.

Приготовление ветчины

В домашних условиях сырую ветчину рекомендуется коптить с сентября по апрель. При теплой погоде приготовление колбасы лучше отложить до похолодания, так как очень важно, чтобы температура воздуха не превышала 20° С.

При копчении ветчины важно соблюдать правила гигиены и использовать только свежее качественное сырье. Если мясо содержит много жидкости, то его лучше не брать. Стоит уделить внимание уровню кислотности и его изменениям после убоя животного. Сразу после него pH в мышечной ткани составляет около 7. В течение следующих двух суток нормальным считается изменение pH до 5,7.

Свинину, говядину, а также мясо дичи следует поместить в рассол не позже, чем через 3 суток после убоя. К этому времени значение pH составляет 5,4–5,5. Если посол не выполнить вовремя, то мясо может испортиться. Для определения pH используйте индикаторную бумагу, которую можно приобрести в аптеке или профессиональный прибор pH-метр.

Перед приготовлением ветчины мясо необходимо охлаждать в течение 6 часов. Наиболее подходит для копчения в домашних условиях тазобедренная часть туши.

Приготовление ветчинно-рубленой колбасы

Для приготовления ветчинно-рубленой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 2,5 кг говядины (желательно филе задней ноги или лопатки), 1,5 кг жирной свиной грудинки, 1 кг нежирной свинины, 120 г соли, 20 г кайенского перца, 20 г черного молотого перца, 3 зубчика чеснока, 5 г сахара.

Очищенная от жира и сухожилий говядина пропускается через мясорубку, соединяется с 1 л воды и тщательно перемешивается. Свинина нарезается тонкими ломтиками длиной 15 мм и засаливается.

После суточной выдержки говяжий фарш повторно пропускается через мясорубку, перемешается со свининой и пряностями. Оболочка наполняется полученной массой и перевязывается шпагатом. Колбаса коптится горячим способом (температура дыма составляет 110° С) в течение 3 часов, а затем варится на среднем огне 1,5 часа.

Приготовление любительской колбасы

Для приготовления любительской колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 40 частей свинины, 35 частей говядины, 25% шпика, 0,2% сахара, 0,2% смеси пряностей, 0,03% черного перца и 0,03% мускатного ореха.

Подготовленное мясо необходимо измельчить с помощью мясорубки, посыпать солью и выдерживать полученный фарш при температуре 3–5° С в течение 2 часов. Шпик измельчите отдельно.

Чтобы фарш получился сочным, добавьте в него немного холодной воды и шпик. Полученную массу тщательно перемешайте и наполните оболочку (набивка не должна быть очень плотной).

Удалите воздух из каждого батона колбасы, перевяжите концы оболочек шпагатом и подвесьте изделия на 4 часа. Для лучшего удаления воздуха проколите оболочку в нескольких местах.

После этого колбаса обрабатывается горячим дымом (90–110° С) в течение 1–2 часов (в зависимости от толщины батонов), а затем варится в воде при температуре 80° С 2,5–3 часа. Готовое изделие охлаждается под проточной водой (лучше из душа) до температуры 30° С. В завершение работы вытрите колбасу сухим полотенцем и слегка подсушите.

Приготовление варено-копченой колбасы

Для приготовления варено-копченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 1 кг говядины, 25 г соли, 10 г сахара (или 1 кг свинины, 20 г соли, 0,5 г сахара).

Говядина прокручивается в мясорубке, соединяется с солью, водой (40% от общего объема мяса) и тщательно перемешивается. Полученная масса перекладывается в эмалированную емкость и оставляется на холоде до тех пор, пока фарш не станет ярко-бордовым.

Свинина и шпик нарезаются кусочками (50—80 г) и выдерживаются в холоде в течение 1 суток после обработки посолочной смесью. После этого фарш повторно пропускается через мясорубку, а свинина и шпик измельчаются. Оба вида фарша перемешиваются до образования однородной массы.

Для набивки фарша в кишку используются мясорубка и специальное набивочное приспособление. Перед началом работы нож и решетка вынимаются. Концы оболочки завязываются шпагатом, и колбаса подвешивается на 1–2 часа.

Копчение проводится горячим способом 1,5 часа. Готовая колбаса должна затвердеть и приобрести красно-коричневый цвет. После этого ее следует варить на среднем огне в течение 15 минут. Максимальный срок хранения такого продукта составляет 2 недели.

Приготовление полукопченой колбасы

Для приготовления полукопченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 10—15 г сахара, 1 головка чеснока, соль (до 2%), черный молотый перец по вкусу.

Технология приготовления такая же, как и для вареной колбасы. Разница состоит в том, что после варки изделие подвергается горячему копчению при температуре 50° С в течение 24 часов и лишь после этого подсушивается.

Фарш набивается в оболочку более плотно. После перевязки шпагатом колбасу нужно оставить в холодном помещении на 5 часов, сделав несколько проколов оболочки.

Повторно вареная колбаса коптится при температуре 45° С в течение 1 часа, а затем сушится в прохладном сухом помещении. Срок хранения в холоде составляет 1–1,5 месяца.

Приготовление сырокопченой колбасы

Для приготовления сырокопченой колбасы по классическому рецепту вам потребуется: 3,5 кг свинины, 3,5 кг говядины, 3 кг шпика, черный молотый и душистый перец, растертая головка чеснока, 50 г сахара и соль по вкусу. Помимо этого, можно добавить 250 мл коньяка.

Готовые изделия выдерживаются при температуре 2–4° С в течение 7–10 суток (в подвешенном состоянии). После этого 2–3 суток они подвергаются копчению при температуре 18—22° С и сушатся.

Для фарша рекомендуется использовать мясо задней и лопаточной части туши, очищенное от жил. Наиболее подходящим считается мясо взрослых свиней и 5-летних быков.

Мясо, предназначенное для изготовления сырокопченой колбасы, нарезается крупными кусками (1 кг), а затем солится (3,5% соли от массы мяса) и выдерживается при температуре 0° С в течение 7 суток. Далее пропускается через мясорубку (диаметр отверстий должен быть 3–4 мм). Говяжий жир, шпик и жирная свинина охлаждаются и измельчаются.

Фарш смешивается с крахмалом, пряностями и коньяком. После добавления шпика масса выкладывается в эмалированную емкость слоем 20 см и оставляется при температуре 0° С на 24 часа. Оболочка плотно заполняется фаршем и завязывается шпагатом, после чего колбаса подвешивается в сухом помещении на 5–7 суток.

Такая колбаса готовится так называемым методом холодного копчения при температуре 20° С и относительной влажности 80% 2–3 суток. После этого она сушится при температуре 10° С 1 месяц в проветриваемом темном помещении. Со временем на поверхности колбасы появляется сухой белый налет.

Содержание влаги в сырокопченой колбасе должно составлять не более 30%, иначе она быстро испортится. Максимальный срок хранения готового продукта при температуре 10° С – 4 месяца.

Приготовление ливерной колбасы

Для приготовления ливерной колбасы по классическому рецепту вам потребуется 1 кг фарша, 10 яиц, 300 г сметаны, репчатый лук, черный молотый перец и другие специи, соль по вкусу.

Колбаса делается из вареных субпродуктов, пропущенных через мясорубку. Полученная масса соединяется с остальными ингредиентами, тщательно перемешивается до образования однородной массы, помещается в натуральную оболочку и варится на слабом огне. Затем колбаса охлаждается, просушивается, прокалывается в нескольких местах и запекается в духовке 2,5 часа.

Ливерные изделия не рекомендуется хранить продолжительное время.

Приготовление кровяной колбасы

Чтобы кровяная колбаса получилась мягкой и нежной, а фарш не был рассыпчатым, в свежую кровь добавляются измельченное сало, мясные обрезки и специи.

Кровяная колбаса запекается в духовке или печи по 1,5 часа с каждой стороны. Длительному хранению данный продукт не подлежит.

Приготовление зельца

Говядина, предназначенная для приготовления зельца, очищается от жил, нарезается крупными кусками и солится (3% соли от общей массы). Желудки и другие субпродукты тщательно очищаются и дважды вымачиваются в воде с добавлением горчичного порошка или уксуса. После этого они варятся в подсоленной воде до мягкости, охлаждаются, нарезаются маленькими кусочками и соединяются с измельченными обрезками шпика и кожи. Если используется щековина со свиной головы, то она нарезается кусочками толщиной не более 1 см.

Свиные головы разрубаются вдоль, затем удаляются мозги, которые тщательно промываются холодной проточной водой и варятся 2,5–3 часа. Охлажденное, отделенное от костей мясо режется кубиками размером 0,2 см, соединяется с заранее растертым чесноком, перцем и небольшим количеством крахмала или муки. Полученная масса тщательно перемешивается и кладется в оболочку из предварительно очищенных и обработанных свиных желудков или мочевых пузырей.

Отверстие оболочки стягивается шпагатом или льняной нитью. Полуфабрикат оставляется для осадки на 40—50 минут, а затем готовится в гусятнице (или другой глубокой сковороде) в течение 6 часов в духовке или печи. Зельц также можно варить в подсоленной воде 2,5 часа.

Вареный или жареный зельц охлаждается (иногда под прессом) до температуры 3° С, после чего хорошо заворачивается в пергамент, кальку или целлофан и хранится при температуре до 7–8° С. Срок хранения готового продукта зависит от температуры и может составлять от 1 недели до 1 месяца.

Существует технология, предполагающая дополнительное копчение зельца при температуре дыма 30° С в течение 12 часов. В этом случае срок годности продукта увеличивается.

Приготовление свиной колбасы

Традиционный рецепт приготовления свиной колбасы включает крупно или мелко нарезанное мясо, помещенное в натуральную оболочку из кишки. В зависимости от личных кулинарных предпочтений можно добавить лук, чеснок, хлеб, различные специи и другие дополнительные ингредиенты.

Для приготовления свиной колбасы вам потребуются мясорубка или острый нож для мяса. Оболочку можно наполнить фаршем с помощью насадки на мясорубку или вручную. Чтобы колбаса получилась сочной, постное мясо следует комбинировать с жирным. Соотношение их может быть различным, например 2 части постного мяса и 1 часть жира.

Из постного мяса для приготовления колбасы наиболее подходит шейная часть, а сало хорошо взять с брюшины или другой части туши.

Мясо

Как выбрать мясо

Самое важное правило, которое нужно запомнить, – мясо должно быть свежим. Определить, так ли это, можно по запаху, цвету и консистенции продукта.

Запах

Если мясо заморожено, то почувствовать запах невозможно (даже если продукт непригоден). Установить степень свежести поможет только термическая обработка. Избежать обмана со стороны продавца можно, проткнув мясо разогретым ножом. Даже если наружный слой не имеет запаха, то процесс разложения, который затронул мышцы, не останется незамеченным.

Цвет

Свежее мясо отличает бледно-розовый или бледно-красный цвет. Его поверхность не должна быть мокрой, а места разрезов прилипать к пальцам. В зависимости от того, у какого животного взято мясо, оно может отличаться по цвету. Телятина имеет бледно-розовый цвет, свинина – розовато-красный, баранина – красно-коричневый.

На разрезах и поверхности замороженного куска мясо может быть сероватого оттенка (из-за мелких кристалликов льда), однако цвет мякоти должен остаться красным. По качеству такой продукт не уступает замороженному.

Консистенция

Консистенция свежего мяса плотная. Если вы слегка надавите на него рукой, то образовавшаяся ямка сразу выровняется.

Виды мяса

Для приготовления колбасы в домашних условиях можно использовать разные виды мяса. В промышленном производстве они сортируются так:

– постное (нежирное);

– полужирное;
– жирное.

Постное (нежирное) мясо

Используется для изготовления различных колбас высшего сорта, состоит из одной мякоти и содержит менее 30% жира.

Полужирное мясо

Идет на приготовление колбас первого и второго сортов, содержит 30—50% жира.

Жирное мясо

Более чем на 50% состоит из жира и является непригодным для колбасных изделий.

Категория мяса и его состав

Любое мясо состоит из мышечной, соединительной, жировой и костной ткани. Для изготовления колбасы используется в основном мышечная ткань, на которую приходится примерно 35% всей массы туши.

Наиболее ценным компонентом мяса с точки зрения питательной ценности является белок (около 20% от общей массы). В зависимости от сорта мяса жир может составлять 2–40%, вода – 56—80%, минеральные соли (железо, натрий, фосфор, кальций) – 0,5–1,4%. Помимо этого, в состав мяса входят витамины А, РР и группы В.

После убоя животного мясо обязательно проверяется ветеринарным врачом, который определяет, пригодно ли оно для употребления в пищу, а также категорию мяса.

Туши животных классифицируются на 3 сорта:

– I (мясо молодых животных с хорошо развитой мышечной тканью);

– II (это мясо животных с менее развитой мышечной тканью и, соответственно, меньшим выходом мякоти);

– III (мясо с плохо развитой мышечной тканью). Существует и другая классификация мяса:

– пригодное к употреблению в пищу;

– пригодное к употреблению в пищу, но обладающее более низкой питательной ценностью;

– пригодное к употреблению в пищу только после специальной технологической обработки (мясо больных животных);

– непригодное к употреблению в пищу (зараженное или с признаками разложения);

– мясо домашней свиньи или дикого кабана, не зараженное трихинами.

«Созревание» мяса

В течение 2–3 суток после убоя мясо животного проходит так называемый процесс созревания, происходящий под воздействием ферментов мяса. Его сопровождают различные химические и физико-химические изменения. В процессе созревания мясо становится мягким, сочным и более подходит для приготовления колбасы и других кулинарных блюд.

Хранение мяса

Мясо – это скоропортящийся продукт, так как белково-водная среда является благоприятной для развития бактериальной флоры. Первые признаки порчи мяса – его ослизнение и неприятный запах. Сначала мясо становится светлым, а затем зеленоватым. Поэтому мясо нужно хранить в холодильниках, где оно остается свежим в течение 4 суток.

Помимо парного мяса, в магазинах продается замороженное. Оно хранится в морозильных камерах при низкой температуре (-8–15° С) до 14 суток. При более высокой температуре замороженный продукт может храниться 3–6 суток, но при условии, что он не был разморожен. В бытовом холодильнике свежее мясо подлежит хранению не более 2 суток (мясо молодого животного – максимум 24 часа). Для увеличения этого срока мясо может повергаться обработке селитрой или протравлению, но тогда оно не подходит для приготовления домашней колбасы и других диетических блюд.

Предварительная обработка мяса

Размораживание

Мясо нужно размораживать постепенно, поскольку в этом случае влага равномерно впитывается в мышечные ткани, что позволяет избежать потери сока. Таким образом, мясные изделия

получаются более сочными и вкусными. Размораживание производится при пониженной температуре в холодильнике или погребе. При комнатной температуре мясо можно держать только непосредственно перед приготовлением. Размороженное мясо не подлежит хранению, и его необходимо сразу же использовать.

Мойка мяса

Мясо лучше мыть большим куском под струей воды, так как в этом случае оно сохранит больше полезных веществ.

Удаление костей

Кости удаляются в соответствии с рецептом, для которого предназначено мясо. В случае с колбасой – при предварительной обработке. При этом желательно придерживаться естественного направления и разделения мышечных волокон и следить за тем, чтобы мышечная ткань не повреждалась. Мясо разрезается вдоль кости в местах тонкой мышечной ткани.

Удаление сухожилий, жира и пленок

Удаление жира, пленок и сухожилий также зависит от того, какое блюдо планируется приготовить из мяса. Для колбасы эти части необходимо удалить.

Составление фарша

Колбасный фарш составляется в соответствии с рецептом, в который может входить как один, так и несколько сортов мяса, а также различные специи и натуральные добавки.

Сначала мясо измельчается с добавлением воды. Это очень важный этап работы, поскольку от того, правильно ли вымешано мясо, во многом зависит качество готовой колбасы. В домашних условиях данная процедура выполняется руками в широкой удобной емкости с низкими краями или на столе.

Если колбаса состоит из нескольких видов мяса, то каждый из них следует вымешивать по отдельности. В процессе работы в фарш добавляются специи, крахмал (предварительно разведенный водой), вода и др. В результате у вас должна получиться однородная вязкая масса, в которую нужно добавить шпик. Если в рецепте присутствует свинина, то ее нужно вводить в последнюю очередь, небольшими порциями, каждый раз хорошо

перемешивая фарш.

Очищенный от кожи шпик нарезается небольшими кусочками или кубиками. После смешивания ингредиентов колбасный фарш можно помещать в натуральную оболочку.

Добавки

Для стабилизации яркого цвета, придаваемого фаршу селитрой (Е250), в промышленном производстве используется аскорбиновая кислота и ее соли (Е300). Но колбаса, сделанная в домашних условиях, не должна содержать никакой химии. В противном случае не имеет смысла тратить время на ее приготовление. Для сохранения цвета колбасы можно использовать коньяк (30—40 мл на 1 кг фарша). Хорошо бы добавить и аскорбиновую кислоту (1 г на 1 кг фарша), которая придаст готовому изделию приятную кислинку и будет выполнять функции консерванта. Если вы все-таки решили добавить в домашнюю колбасу нитрит натрия, ознакомьтесь с информацией, представленной ниже. NANO2 – ядовитое токсичное вещество, при реакции с аминокислотами (их нагреве) образующее канцероген N-нитрозамин. Это значит, что, используя такую добавку для приготовления продуктов, проходящих тепловую обработку, вы многократно повышаете вероятность развития у потребляющих данные изделия онкологических заболеваний. Научно доказана связь между употреблением таких продуктов и раком кишечника. Помимо этого, выявлена связь между частым употреблением мяса, в состав которого входят нитриты, и обструктивной болезнью легких.

Оболочка

Оболочку для колбасы можно купить в специальных оптовых организациях или мясных лавках. Однако желательно использовать натуральную оболочку – промытый и очищенный кишечник коров, овец и свиней. Он отличается эластичностью и прочностью.

Длина и толщина кишки зависит от животного, от которого она была взята. Кишки свиней и овец в большинстве случаев используются для колбас, предназначенных к жаренью, а более крупные оболочки (говяжий кишечник) – для колбас с грубой начинкой, идущих на варку.

В качестве натуральной оболочки иногда используется большой сальник (жировая мембрана желудка), который можно приобрести у мясников. Он просто оборачивается вокруг фарша, сохраняя его форму. По-другому сальник называется «крепин», а колбасные изделия, завернутые в него, – «крепинеты».

Сделать кишку пригодной для наполнения фаршем можно несколькими способами.

Способ 1

Отделение тонкого кишечника начинается с ближайшего к желудку участка. Оттоку следует располагать так, часть ее свисала через край емкости. Сначала тщательно отжимается содержимое кишки (в направлении от желудка вниз) и отрывается конец. После этого кишку следует оттянуть левой рукой, а правой отделить от кишечного жира, опуская в емкость, наполненную водой.

Поскольку длина тонкого кишечника может составлять до 15 м, для удобства его лучше разделить на несколько частей. Каждую из них сложите пополам и отожмите содержимое, пропуская кишку между пальцами и сильно надавливая на нее от середины. Для промывания кишки наденьте один ее конец на кран и откройте теплую воду. Очистите кишку от слизи с помощью ножа или чайной ложки. При этом необходимо следить за тем, чтобы не было повреждений. Другой вариант очистки выполняется с использованием крупной поваренной соли. Завершающий этап – дезинфекция кишки, которая проводится с применением соды, водки или вина.

Способ 2

Очистка кишки начинается с отделения покрывающего ее сала и надрезания стягивающих перепонок. Теперь кишку необходимо тщательно промыть, как было описано выше, и вывернуть наружу, после чего снова промыть, выложить в теплую емкость с теплой водой и оставить на сутки, меняя воду раз в несколько часов. На следующий день промойте кишку в горячей воде, используя небольшое количество поваренной соли. Выверните кишку и очистите от слизи тупым ножом или чайной ложкой, после чего ополосните прохладной водой. Если вы планируете использовать такую оболочку через несколько дней, то посолите ее, выверните наружу и повесьте в сухом проветриваемом помещении. Прежде чем наполнять кишку фаршем, тщательно промойте ее теплой водой и обсушите полотенцем.

Способ 3

Кишку необходимо перевязать шпагатом, отделить от брыжейки, с помощью тупого ножа удалить жир и выжать содержимое. Кишку промыть, выложить в емкость с теплой водой (40—50° С) и оставить на 4 часа. Для обработки внутреннего края ее следует вывернуть наружу, переложить в чистую воду и оставить на 1 час. После этого аккуратно соскоблите оболочку, используя тупой нож. Очищенную кишку промойте, надуйте и подсушите.

Наполнение оболочки фаршем

Наполнять натуральную оболочку фаршем можно руками или с помощью рожка. В первом случае возьмите отрезок подготовленной кишки, завяжите его с одного конца, растяните пальцами другой конец и вложите туда фарш. После того как вся кишка будет заполнена фаршем, завяжите второй конец.

Намного проще набивать оболочку фаршем с помощью рожка. Фарш накладывается через широкий конец рожка и под воздействием давления руки проходит через узкий конец в кишку. Еще более удобное приспособление – кулинарный шприц.

При желании можно также использовать мясорубку. Для этого к ней нужно присоединить цевку из жести в форме воронки. Ее диаметр должен быть равен диаметру мясорубки. Прежде чем приступать к работе, из мясорубки нужно удалить нож и решетку. Наденьте оболочку на цевку воронки до завязанного конца и постепенно освобождайте полученный колбасный батон. Во время работы кишку нужно придерживать рукой.

Если вы готовите вареную колбасу, то набивать нужно не туго. После набивки можно приступать к перевязыванию колбасных батонов.

Вязка колбасы

При вязке колбасы необходимо следить за тем, чтобы шпагат не срывался со скользкой кишки и чтобы перевязка не была слабой. Левой рукой сделайте петлю из тонкого шпагата, подожмите фарш в оболочке и правой рукой затяните петлю на конце кишки. На расстоянии около 1 см сделайте еще одну затяжку простой петлей.

Если вы набиваете фарш в толстую кишку, сделайте 2–3 перевязки с петлями по длине батона. Если колбаса должна получиться в виде кольца, то концы нужно связать вместе.

Посол

Сухой посол

Сухой посол применяется для заготовки жирного мяса и сала. Продукт нужно нарезать кусками среднего размера, натереть сухой солью или посолочной смесью и рядами уложить в емкость (кадушка, деревянный ящик, плотный мешок и др.). Плотная укладка кусков повышает качество готового продукта, поэтому при сухом посоле используется гнет. Солить мясо и сало нужно в сухом прохладном помещении.

Потери мясного сока составляют 8–10%, так как происходит сильное обезвоживание мясопродуктов, а расход соли – 10—13%. При этом способе мясо просаливается лучше, чем при мокром посоле.

Посол в рассоле, или мокрый посол

Мясопродукты нарезаются крупными кусками, укладываются в ящики и заливаются холодным рассолом. Как и в предыдущем случае, используется гнет. Тара накрывается крышкой и обвязывается плотной тканью (мешковиной).

Продукт умеренно просаливается (6–7%), а выход солонины увеличивается в среднем на 15% по сравнению с той массой, которая была до посола.

Данный способ используется чаще, чем сухой посол, так как позволяет контролировать и менять степень просаливания. Проще говоря, вы сможете получать продукт с желаемой концентрацией соли. Можно сделать малосоленый рассол (15% соли), средний (18% соли), соленый (20%) и очень соленый (выше 20%). Следует учитывать, что чем меньше концентрация соли, тем вкуснее и ароматнее получится готовый продукт.

При этом минимальная концентрация рассола составляет не менее 12%, поскольку в противном случае продукт быстро станет непригодным для приготовления колбасы. Чтобы этого не произошло, нужно регулярно проверять концентрацию рассола и в случае необходимости добавлять необходимое количество соли.

Концентрация рассола проверяется с помощью специального приспособления – ареометра. Для этого рассол нужно налить в высокий сосуд вместимостью 200—500 мл, нагреть до 10° С и погрузить в него ареометр, чтобы измерить плотность раствора от 1005 до 1200 кг/м3.

Показания ареометра следует считывать по нижнему краю мениска. При этом прибор должен быть зафиксирован в одном положении. Обратите внимание на то, что он не должен касаться стенок сосуда.

Концентрация рассола определяется по табл. 1.

Таблица 1. ***Содержание соли в рассоле в соответствии с его плотностью.***

Плотность рассола, кг/м^3 (при 10° С)	Содержание соли в рассоле
1060	8%
1067	9%
1076	10%
1083	11%
1090	12%
1099	13%
1105	14%
1113	15%
1121	16%
1136	18%
1144	19%
1153	20%
1161	21%
1169	22%
1177	23%
1186	24%
1194	25%
1203	26%

Плотность рассола можно определить и по-другому. Для этого нагретый до 10° С рассол в количестве 50 мл нужно взвесить на аптечных или лабораторных весах и разделить полученный результат (в граммах) на 50. Следует учитывать, что данный способ позволяет получить приблизительную плотность рассола.

Существенным недостатком мокрого посола является то, что большая часть полезных веществ (в основном растворимый белок) переходит в рассол, а солонина имеет повышенную влажность.

Смешанный посол

Данный способ посола применяется для получения солонины, которая будет долго храниться. Нарезанное кусками мясо натирается солью или посолочной смесью и укладывается рядами. При этом каждый ряд пересыпается солью. Мясо выдерживается под гнетом 3–4 суток, а затем поливается рассолом – нужно, чтобы он полностью покрывал мясо. Приготовленную таким образом солонину можно выдерживать от нескольких суток до нескольких недель. После окончания посола мясо подвешивается с целью стекания жидкости, проветривания и обсушки.

Приготовление солонины

Итак, вы уже знаете, что посол является обязательным этапом работы с мясом при изготовлении копченых и варено-копченых колбасных изделий. Этот способ обработки также применяется для получения шпика и консервирования мяса.

Если заготавливается свинина, то можно использовать все виды засола:

– сухой – для шпика;

– мокрый – для окорока;

– смешанный – для окорока, грудинки, рульки, а также корейки.

Мясо, предназначенное для засаливания, должно быть охлажденным или подмороженным. Сначала отделяются ноги и хвост, затем туша разделяется пополам или на три части (заднюю, среднюю и переднюю). После этого снимается шпик, который нарезается кусками размером 20 х 20 см. Шпик солится обычным способом и укладывается в деревянный ящик или мешок из плотной ткани.

Для сохранения мяса, оставшегося на костях, промойте их, нарубите, сложите в большую кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Добавьте специи и соль и варите в течение 60 минут, после чего охладите полученный бульон и кости до 3° С. На охлажденном бульоне должна образоваться жирная пленка, которая некоторое время будет препятствовать его порче.

Полученную жидкость можно использовать для приготовления первых блюд, соусов и холодца. Взяв нужное количество, не забудьте закрыть отверстие в жире или прокипятить бульон с последующим охлаждением. Это необходимо для того, чтобы образовавшаяся пленка

«загерметизировала» бульон и кости.

От туши сначала отделяются задние и передние окорока, из средней части вырезаются грудинка и шейная часть. После этого тушу нужно разделить на несколько кусков одинакового размера (при среднем размере она делится на 12—15 частей).

Чтобы ускорить посол, толстые куски нужно надрезать или проколоть с помощью острого ножа. Трубчатые кости разрубаются.

Важно: для приготовления солонины не подходит оттаявшее и вновь замороженное мясо.

Холодное и горячее копчение

Изготовить домашнюю коптильню несложно. Для этого подойдут две бочки без дна, поставленные одна на другую. В верхней бочке на расстоянии 10 см от верха установите железные прутки, на которые будете подвешивать изделия из мяса. В нижней бочке выполните два отверстия для топлива. Верхнюю бочку закройте крышкой с отверстиями. Чтобы сделать дым более густым, их можно прикрыть мешковиной.

Копчение производится сначала слабым, а затем густым дымом. В качестве топлива используются лиственные деревья. Сосна и ель не подходят для этой цели, так как они придают готовому продукту горький привкус. Не рекомендуется также применять сырые дрова. Копчение получается наиболее качественным, когда топливо медленно тлеет и создает густой горячий дым. Чтобы увеличить густоту дыма и уменьшить пламя, добавьте влажные опилки, а для придания колбасе приятного вкуса и аромата – мяту, розмарин и можжевельник.

Продолжительность копчения при температуре 23—25° С составляет 4 суток. Подвешивайте колбасу на прутки только после того, как дым станет достаточно горячим. Продукты должны быть сухими, так как в противном случае на них будут оседать зола и копоть.

Для холодного копчения можно заменить очаг печкой. При этом дно бочки не вырезается, а в нижней ее части делается отверстие для трубы.

Обратите внимание, что последняя должна быть подогнана так, чтобы плотно прилегать к краям отверстия.

Для горячего копчения коптильню необходимо слегка переделать. Огонь нужно разводить прямо под бочкой и поддерживать температуру дыма в пределах 60° С. Продолжительность процесса – около12 часов.

Пример мини-коптильни

Если вы планируете закоптить небольшое количество колбасы горячим способом, то можно обойтись обычным ведром с крышкой или похожей емкостью. На дно нужно установить поддон (решетку с отверстиями), а в верхней части емкости выполнить несколько отверстий, предназначенных для прутков с крючками (на них подвешивается колбаса, сосиски и другие продукты). На стойке вместо прутка можно сделать решетку, подходящую к стойкам по размеру. Для выхода дыма сделайте

отверстие в верхней части коптильни.

Насыпьте на емкость слой стружки или опилок деревьев лиственных пород слоем 4–5 см. После этого можно установить приспособление и подвесить продукты для копчения. Накройте ведро крышкой, поставьте на огонь и держите до тех пор, пока не заалеют опилки. Теперь убавьте огонь. Продолжительность копчения зависит от используемых продуктов и их массы и может составлять 20—40 минут (для мяса выбирайте максимальное время). Чтобы предотвратить осаждение копоти на продукты, обмотайте их тонким слоем марли.

Для копчения большого количества продуктов используйте бочку без дна, а огонь разводите непосредственно под ней. Для холодного копчения подойдет такая же емкость, но с дном.

Еще один вариант коптильни предполагает вырезание у бочки дна и выкапывание ямы подходящего диаметра, глубиной 40 см. Под углом к очагу, в котором будет разводиться огонь, прокапывается канавка-дымоход. Бочка ставится на кирпичи (при этом под нее подкладываются металлические прутья, а пространство между кирпичами и бочкой тщательно промазывается глиной). В процессе копчения дымоход и очаг должны быть прикрыты металлическими листами.

Инструменты

Одним из самых важных приспособлений для работы с мясом является нож. Для изготовления колбасы в домашних условиях вам понадобится несколько ножей разных размеров. Чтобы вам было удобно работать с ножом, он должен быть острым, однако не все модели требуют затачивания. Чтобы не допускать распространенных ошибок, учтите приведенные ниже рекомендации.

Кромка ножей определенных моделей покрыта слоем твердого металла, который обеспечивает самозатачивание. Точить такие ножи нельзя, иначе этот слой будет поврежден, а инструмент – испорчен. Это же относится к керамическим лезвиям, которые не затупляются. Они очень удобны и долговечны, но отличаются хрупкостью.

Популярны ножи с зубчатой режущей кромкой. Их лезвие покрыто твердой износостойкой сталью, но точить его в домашних условиях не рекомендуется, поскольку это приводит к постепенному стачиванию кромки.

Однако большинство ножей все же требует регулярной заточки. Для этой цели используется стальной или керамический стержень (муссат). Он может быть выполнен из стали повышенной твердости, керамики или иметь алмазное покрытие.

Стальной муссат похож на круглый наличник с осевым направлением бороздок, а керамический отличается более тонкой структурой. Следует учитывать, что муссаты используются не для заточки, а для правки ножей.

Устройство для правки должно быть снабжено металлическими (или керамическими) дисками, которые частично входят друг в друга. Вставленное между ними лезвие приобретает нужный угол (10—20˚). Такие приспособления являются безопасными и простыми в применении и потому не требуют специальных навыков в работе.

Основной инструмент заточки – точильный камень – может иметь различную степень зернистости:

– грубую (для восстановления формы режущей кромки и правильного угла заточки);

– среднюю (для восстановления кромки);

– тонкую (для чистовой доводки и правки инструмента). Для удобства работы рекомендуется выбирать бруски большого размера. Если у вас нет точильного камня, его можно заменить водостойкой наждачной бумагой, закрепленной на ровной поверхности.

Итак, если нож был куплен недавно, то быстро и без особых усилий вернуть ему остроту помогут муссат, устройство для правки или точильный камень. Однако рано или поздно инструмент все равно потребует более тщательной заточки. Для этого нужно использовать камень со средней зернистостью, придерживаясь правильного угла, который определяется в зависимости от марки стали и назначения ножа. Так, ножи для рубки и хозяйственные ножи рекомендуется точить под углом 30˚, а маленькие инструменты, предназначенные для тонкой работы, – под углом менее 20˚.

В процессе работы ведите нож режущей кромкой вперед, сдвигая ее в направлении от рукояти к острию. Следите за тем, чтобы угол заточки не менялся. Точить нужно обе стороны попеременно.

Заточка на среднем камне делает лезвие достаточно острым, но с целью сохранения режущих свойств кромку следует править на тонком инструменте. Так она становится ровнее и, соответственно, долговечнее. Будьте осторожны при проверке качества заточки, чтобы не порезаться.

Помимо ножей, вам также потребуется такое приспособление, как чурка для рубки мяса. Самые лучшие инструменты данного типа представляют собой отпиленную комлевую часть березы, клена, ясеня или вяза.

Для проверки температуры сырья используется спиртовой термометр, а для определения влажности воздуха в помещении – психрометр. Последнее особенно важно, так как от этого показателя во многом зависят качество и срок хранения продукта.

Для определения массы продукта необходимы весы или безмен, а также мерная посуда вместимостью 1 л. Специи, чеснок и другие приправы толкутся в ступке с пестом или размалываются в кофемолке. Обязательно наличие мясорубки (желательно электрической) с набором ножей и решеток различных типов. Для протирания сгустков крови, просеивания крахмала, муки и других продуктов требуются сита.

Самые вкусные рецепты домашней колбасы

Колбаса из говядины

Колбаса говяжья «Зернистая»

Ингредиенты:
Говядина соленая полужирная – 1 кг
Свинина соленая постная – 500 г
Шпик свиной – 600 г
Сахар – 10 г
Перец черный молотый – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16 мм, добавить сахар, соль и черный перец, тщательно перемешать, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 36 часов. Подготовленный фарш пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить нарезанный маленькими кусочками шпик и оставить в холоде для созревания на 12 часов.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 18 см, и оставить их под прессом в холоде на 12 часов.

Готовое изделие коптить при температуре 35—50° С 2 часа, после чего варить при температуре 90° С до готовности.

Колбаса говяжья «Краковская»

Ингредиенты:
Говядина постная – 4 кг
Свинина полужирная – 3 кг
Грудинка свиная жирная – 3 кг
Чеснок – 3 зубчика
Перец черный молотый – 8 г
Перец душистый молотый – 5 г
Сахар – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 2 часа. Затем говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, а грудинку и свинину нарезать маленькими кусочками.

Подготовленные ингредиенты соединить с тертым чесноком,

добавить сахар, черный и душистый перец и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку, связывая батоны колбасы в виде колец, и оставить в холоде для осадки на 5–6 часов. После коптить при температуре 60—90° С в течение 40 минут и варить при температуре 70—80° С 1 час.

Колбасу повесить на палки и оставить в холоде на 3–4 часа, затем коптить при температуре 35—45° С в течение 12 часов.

Колбаса говяжья «Российская»

Ингредиенты:
Говядина постная соленая – 7 кг
Свинина полужирная – 2 кг
Грудинка свиная жирная – 1,5 кг
Сахар – 15 г
Чеснок – 1 головка
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, добавить измельченный чеснок, соль, сахар и белый перец, тщательно перемешать и оставить в холоде на 1 час.

Грудинку мелко нарубить, соединить с фаршем, наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1,5 часа, затем коптить горячим дымом 45—50 минут и варить при температуре 80° С 1 час.

Колбасу коптить при температуре 40—50° С в течение 1 суток.

Колбаса говяжья «Малороссийская»

Ингредиенты:
Говядина постная – 6 кг
Грудинка свиная – 4,5 кг
Тимьян сушеный – 4 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Перец белый молотый – 8 г
Сахар – 7 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и грудинку мелко нарубить, посолить, посыпать

белым перцем и оставить в холоде на 1 час.

В полученный фарш добавить сахар, мускатный орех и тимьян и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 2 часа.

Колбасу прокоптить холодным дымом и варить при температуре 80° С в течение 30—40 минут.

Колбаса говяжья «Салями»

Ингредиенты:

Говядина постная парная – 6 кг
Свинина постная – 1,2 кг
Грудинка свиная – 2,5 кг
Сахар – 20 г
Перец белый горошком – 10 г
Кардамон – 5 г
Масло растительное – 30 мл
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и свинину дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, белый перец, соль и кардамон и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа. Затем прокоптить холодным дымом и обжарить на сковороде в масле с обеих сторон.

Колбаса говяжья «Украинская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 5 кг
Свинина постная – 4 кг
Жир свиной – 2 кг
Сахар – 12 г
Перец черный молотый – 5 г
Перец зеленый молотый – 3 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и пропустить через мясорубку с диаметром

отверстий решетки 4,5 мм, жир – с диаметром отверстий 8 мм.

Говядину соединить со свининой и вымешивать в течение 5 минут, затем добавить мелко нарубленный чеснок, соль, черный и зеленый перец, жир и сахар и перемешивать еще 5 минут.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и свернуть их в виде колец.

Готовое изделие оставить в холоде для осадки на 5 часов, после чего коптить при температуре 60—90° С в течение 40 минут и варить при температуре 80° С 1 час.

Колбасу повесить на палки и охлаждать на открытом воздухе 3–4 часа, затем коптить при температуре 50° С в течение 24 часов.

Колбаса говяжья «Суджук»

Ингредиенты:

Говядина полужирная – 2 кг

Коньяк – 100 мл

Перец черный молотый, орех мускатный молотый, кардамон, сахар и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо нарезать небольшими кусочками, после того полить коньяком, посыпать сахаром, посолить и оставить в холоде на 1 сутки. Затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, добавить перец, мускатный орех и кардамон и вымешивать в течение 10 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку и соединить концы каждого батона колбасы, чтобы получилось кольцо. Оставить продукт в прохладном помещении на 2 часа.

Колбаса говяжья «Закусочная»

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг

Свинина полужирная – 3,5 кг

Шпик хребтовый – 2,5 кг

Сахар – 20 г

Перец черный молотый – 20 г

Кардамон – 5 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик поместить в морозилку на 3 часа. Затем шпик мелко нарубить, а свинину и говядину пропустить через

мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить и оставить в холоде на 3 часа, после чего добавить сахар, перец и кардамон и перемешать.

Фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 10—12 см, и оставить готовый продукт в холоде на 2 часа.

Колбасу обработать методом горячего копчения.

Колбаса говяжья «Мускатная»

Ингредиенты:

Говядина постная – 4 кг
Шпик хребтовый – 3 кг
Свинина жирная – 2 кг
Сахар – 10 г
Перец белый молотый – 5 г
Орех мускатный молотый – 20 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить и оставить в холоде на 6 часов, затем пропустить через мясорубку. Шпик мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить сахар, соль, перец и мускатный орех, перемешать и наполнить оболочку.

Колбасу оставить в холоде на 1 час, после чего хранить в морозилке с целью последующей варки.

Колбаса говяжья «Крестьянская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 1 кг
Свинина постная – 600 г
Шпик – 400 г
Перец белый молотый – 10 г
Чеснок сушеный толченый – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Майоран сушеный – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4 мм, шпик – с диаметром отверстий 8 мм.

Подготовленные ингредиенты тщательно перемешать, ввести

соль, майоран, чеснок, мускатный орех и белый перец, добавить мелко нарубленную свинину и вымешивать полученную массу 5 минут.

Фаршем наполнить оболочку, аккуратно сформировав батоны длиной 30 см.

Колбасу прокоптить при температуре 80—90° С, затем варить при температуре 75° С до тех пор, пока температура внутри батонов не достигнет 68—70° С.

Готовый продукт подержать под проточной водой и поместить в холодильник.

Колбаса говяжья «Диетическая»

Ингредиенты:
Телятина – 850 г
Шпик свиной – 150 г
Сахар – 6 г
Перец сладкий сушеный – 10 г
Майоран сушеный – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо и шпик пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм и соединить.

В полученную массу добавить сахар, сладкий перец, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить.

Колбаса говяжья «Любительская»

Ингредиенты:
Говядина нежирная – 800 г
Свинина полужирная – 200 г
Коньяк – 10 мл
Перец черный молотый – 10 г
Семена тмина молотые – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм, соединить с коньяком и солью, тщательно перемешать и оставить в холоде на 2 часа.

В фарш добавить черный перец, семена тмина и наполнить им оболочки, сформировав батоны колбасы длиной 10 см.

Доводить до готовности на решетке или вертеле в течение 1,5–2 часов.

Колбаса говяжья «Углицкая» (1-й сорт)

Ингредиенты:

Говядина постная – 5 кг
Сало свиное – 2 кг
Перец черный молотый – 10 г
Чеснок – 4 зубчика
Сахар – 6 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо мелко нарубить и оставить в холоде на 2 часа. Сало нарезать кусочками чуть большего размера, чем мясо. Чеснок пропустить через чеснокодавилку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар и черный перец и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 20 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час.

Колбасу прокоптить холодным дымом, затем отварить.

Колбаса говяжья «Углицкая» (2-й сорт)

Ингредиенты:

Обрезки говядины – 5 кг
Кожа говяжья – 2 кг
Сало свиное – 2 кг
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Обрезки и кожу мелко нарубить, выложить в глубокую емкость, пересыпать солью и оставить в холоде на 2 суток. Сало пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить белый перец и тщательно перемешать.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего коптить и вялить до тех пор, пока она не станет твердой.

Колбаса говяжья «Любская»

Ингредиенты:
Говядина постная– 6 кг
Свинина постная – 2 кг
Сало свиное – 2 кг
Вино сухое красное – 100 мл
Сахар – 10 г
Кардамон – 6 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:
Говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить вино, сахар, кардамон и соль и тщательно перемешать.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 2 недели, после чего прокоптить горячим дымом.

Колбаса говяжья «Польская»

Ингредиенты:
Говядина постная – 5 кг
Свинина постная – 3,5 кг
Сало свиное – 2,5 кг
Коньяк – 120 мл
Орех мускатный молотый – 10 г
Корица молотая – 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:
Мясо и сало мелко нарубить, посолить и оставить в холоде на 3 часа. Затем добавить коньяк, а также корицу и мускатный орех и вымешивать до тех пор, пока масса не станет липкой.

Полученным фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 2 часа, после чего варить в течение 30 минут и запечь в духовке.

Колбаса говяжья «Царская»

Ингредиенты:
Говядина постная – 10 кг
Грудинка свиная – 6 кг
Кардамон – 20 г

Семена тмина толченые – 6 г
Перец черный молотый – 8 г
Перец зеленый молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину нарезать крупными кусками, посолить, выложить в глубокую емкость и оставить в холоде на 1 сутки, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Грудинку мелко нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить кардамон, семена тмина, черный и зеленый перец и соль и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 30 см, и оставить в холоде для осадки на 1 час, после чего прокоптить холодным дымом.

Колбаса говяжья «Баварская»

Ингредиенты:

Говядина постная – 800 г
Грудинка свиная – 200 г
Паприка – 5 г
Майоран сушеный – 5 г
Орех мускатный молотый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденную говядину пропустить через мясорубку и соединить с мелко нарубленной грудинкой.

В полученную массу добавить паприку, майоран, мускатный орех и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить в холоде на 2 часа, затем отварить и обжарить на решетке.

Колбаса говяжья по-немецки

Ингредиенты:

Телятина – 3 кг
Свинина жирная – 1,5 кг
Молоко – 100 мл
Перец черный молотый – 10 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Телятину посолить и оставить в холоде на 12 часов, затем мелко нарубить. Свинину отварить и пропустить через мясорубку.

Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, добавить мускатный орех, черный перец и молоко и вымешивать 5 минут.

Полученным фаршем наполнить оболочку, сформировав батоны колбасы длиной 15—20 см, и оставить их в холоде на 1 час.

Колбасу обработать методом холодного копчения.

Колбаса говяжья с чесноком

Ингредиенты:

Говядина постная – 2 кг
Шпик хребтовый – 1 кг
Мясо говяжьих голов – 1 кг
Чеснок – 5 зубчиков
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Шпик измельчить, посолить, засыпать льдом и оставить в холоде на 2 суток.

Говядину нарезать небольшими кусочками, посолить и оставить в холоде на 2 суток. Затем пропустить через мясорубку, соединить с перцем, пропущенным через чеснокодавилку чесноком и тщательно перемешать.

Мясо говяжьих голов пропустить через мясорубку, посолить, соединить с подготовленными ингредиентами и перемешивать до образования однородной массы.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в прохладном месте на 2 часа, затем готовить на пару 1–1,5 часа или варить в течение 1 часа.

Колбасу охладить и прокоптить холодным способом.

Колбаса говяжья с чесноком и зеленью

Ингредиенты:

Говядина постная – 800 г
Свинина постная – 500 г
Шпик свиной – 400 г
Перец черный молотый – 10 г
Чеснок – 2 зубчика
Зелень укропа сушеная – 5 г

Зелень петрушки сушеная – 5 г
Кинза сушеная – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясные ингредиенты оставить в морозилке на 2 часа, затем свинину и говядину пропустить через мясорубку, а шпик нарубить. В полученную массу добавить черный перец, измельченный чеснок, зелень укропа и петрушки, кинзу и соль и тщательно перемешать.

Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде на 1 час, после чего 2 суток коптить холодным способом.

Колбаса говяжья с орегано

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг
Сало свиное – 1,5 кг
Мука пшеничная – 60 г
Орегано – 30 г
Чеснок – 1 головка
Перец черный толченый – 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления:

Говядину и сало дважды пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Чеснок натереть на терке.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, черный перец и орегано, ввести муку и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки, после чего варить при температуре 80° С в течение 45 минут.

Колбаса говяжья с мускатным орехом и рукколой

Ингредиенты:

Говядина постная – 7,5 кг
Шпик хребтовый – 2,5 кг
Сахар – 10 г
Перец черный молотый – 15 г
Кардамон – 10 г
Орех мускатный молотый – 10 г
Руккола сушеная – 10 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Охлажденное мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм. Шпик нарезать небольшими кубиками.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить соль, сахар, черный перец, кардамон, мускатный орех и рукколу и вымешивать 10 минут. Фаршем наполнить оболочку и оставить колбасу в холодном помещении на 2 часа.

Готовое изделие прокоптить холодным способом, затем подсушить.

Колбаса говяжья с розмарином и семенами кориандра

Ингредиенты:

Говядина постная – 6 кг
Свинина постная – 2 кг
Сало свиное – 1,8 кг
Розмарин – 6 г
Семена кориандра молотые – 6 г
Перец белый молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо посолить, поперчить и оставить в холоде на 2 часа, затем пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 4,5 мм. Сало нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, добавить семена кориандра и розмарин и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, затем варить при температуре 80—90° С 35—40 минут.

Колбаса говяжья с анисом и фенхелем

Ингредиенты:

Говядина – 7 кг
Свинина полужирная – 3 кг
Шпик свиной – 1,5 кг
Анис сушеный– 6 г
Фенхель сушеный– 8 г
Паприка – 4 г
Лист лавровый – 4 г
Зелень укропа сушеная – 4 г

Соль по вкусу

Способ приготовления:

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 8 мм, шпик измельчить.

Подготовленные ингредиенты соединить и тщательно перемешать. Затем добавить соль, паприку, фенхель и анис и вымешивать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Полученной массой наполнить оболочку и оставить колбасу в холоде для осадки на 1 час, после чего отварить с добавлением лаврового листа и зелени укропа.

Колбаса говяжья с водкой и чесноком

Ингредиенты:

Мясо говяжьих голов – 3,5 кг
Мясо свиных голов – 2 кг
Мясо говяжьей диафрагмы – 1,7 кг
Сердце говяжье – 1,5 кг
Мясо говяжьего пищевода – 1 кг
Мука пшеничная – 300 г
Водка – 100 мл
Чеснок – 1 головка
Перец черный молотый и соль по вкусу

Способ приготовления:

Все виды мяса и сердце по очереди пропустить через мясорубку, соединить и перемешать. Полученную массу посолить, натереть растертым чесноком, добавить водку и оставить в холодном помещении на 1,5 суток.

Фарш соединить с мукой, поперчить, перемешать и наполнить им оболочку, сформировав батоны длиной 25—30 см. Концы колбасы соединить так, чтобы каждый батон образовывал кольцо, и обрабатывать ее горячим дымом в течение 40 минут. Затем варить 30—60 мнут.

Готовый продукт остудить под душем и хранить в холоде.